



ten Dijk
Schädlingsbekämpfung

Orientalisch kakkerlake

Lateinisch: Blatta Orientalis
Familie: Blattellidae
Orde: Kakkerlake
Status: nicht geschützt



Aussehen und Eigenschaften

Ein östliche Kakerlake ist ca. 21-28 mm lang, blau / schwarz (manchmal kastanienbraun) und hat lange Antennen. Männer haben Flügel, die ungefähr 2/3 des Bauches bedecken. Frauen haben nur kleine Flügel.

Entwicklung und Lebensweise

Die östliche Kakerlake hat eine unvollständige Metamorphose (Bild der Echtenymphen). Die Gesamtentwicklungszeit vom Ei zum Bild beträgt:

- Bei 30 Grad ca. 6 Monate
- 25 Grad oder weniger, länger als ein Jahr

Die Eierpackung ist grob und ungefähr 10 mm lang, ungefähr 5 mm breit und ungefähr 3 mm dick und enthält durchschnittlich 16 Eier. Eine erwachsene Frau produziert durchschnittlich 8 Pakete in ihrem Leben, die nach ca. 5 Tagen an einem versteckten Ort abgelegt werden. Vermarktete Eierpackungen können in ungeheizten Räumen von 4 Monaten bis zu zwei Jahren unberührt bleiben. Die Larven (Nymphen) schlüpfen während des Wachstums etwa 1-10 Mal aus dem Ei.

Schaben sind Allesfresser, bevorzugen jedoch stärkehaltige Nahrungsmittel. In Abwesenheit von Lebensmitteln gönnen sie sich auch Papier und Leder. Sie können ungefähr 2-4 Wochen ohne Nahrung leben.

Schutzmöglichkeit

Die östliche Schabe ist etwas schüchtern und versteckt sich unter anderem in Häusern, Hotels und Restaurants sowie in der Lebensmittelindustrie. Sie können nicht ohne

Feuchtigkeit lieben und leben lieber an dunklen, feuchten Orten in Nähten und Rissen. Verglichen mit der deutschen Schabe verstecken sie sich oft an etwas kühleren Orten.

Mögliche Risiken, Schaden oder Überlästung

- Krankheit verbreitet sich
- Umweltverschmutzung (Lebensmittel)
- Beschädigungen der Stangen an Verpackungsmaterialien, Holzfußböden / -wänden, Rohren, Isolationsmaterialien und Kabeln (denken Sie auch an: Kurzschluss, Feuer, Funktionsstörungen)
- Unterbrechung der nächtlichen Ruhe

Abwehr

- Nähte und Risse gut abdichten.
- Verwenden Sie eine Eingabepfung.
- Lagern Sie Lebensmittel kühl in verschlossenen Verpackungen.

Wichtig: Gute Hygiene muss immer an erster Stelle stehen. Bereiten Sie dafür einen Reinigungsplan vor.